

BOUCHERIE

des HALLES BELLEYSANNES

MENU de Noël



Les apéritifs

Les verrines

- Verrine avocat cocktail de crevettes 2.00 €/pièce
- Verrine mousse de chèvre et tomate concassée 2.00 €/pièce
- Verrine rilette de saumon et feta basilique 2.00 €/pièce

Les minis

- Feuilleté (sauce, tapenade, comté noisette, tomate) 0.50 €/pièce
- Croquilles d'escargots de Billième 10.00 €/12 pièces
- Mini burger foie gras 3.00 €/pièce
- Moules farcies en persillade 8.50 €/12 pièces
- Pâté croûte cocktail morilles 6.00 €/kg



Les boudins

- Boudin blanc aux morilles 15.00 €/kg
- Boudin blanc nature 12.00 €/kg
- Boudin blanc aux truffes 3% 29.50 €/kg

Les incontournables

- Foie gras recette maison 105.00 €/kg
- Accompagnement :
 - confit d'oignons 150g 3.00 €/pièce
 - chutney de figues 150g 3.00 €/pièce
- Cervelas aux truffes 5% 42.00 €/kg
- Escargots de Billième au beurre persillé 9.00 €/12 pièces
- Saumon Écossais fumé maison 60.00 €/kg
- Truite de l'Ain fumé maison 60.00 €/kg
- Truffe selon prix du cours
- Morilles séchées 360.00 €/kg
- Magret de canard séché 50.00 €/kg
- Marron bocal 75cl 6.00 €/pièce
- Cardon de Lyon bocal 75 cl 11.50 €/pièce
- Escargot bocal de Billième (6/douzaines) 27.00 €/pièce
- Escargot bocal (8/douzaines) 15.00 €/pièce

Les entrées

Les ballotines

- Pintade farcie aux pistaches et trompettes 27.00 €/kg
- Chapon farci pomme et amande 30.00 €/kg

Les terrines de poissons

- Terrine saumon, lottes et st-jacques 26.00 €/kg
- Miroir aux écrevisses et tourteau 24.00 €/kg

Les poissons et crustacés

- Ballotine de saumon 40.00 €/kg
- Ballotine de saumon farcie 42.00 €/kg
- Demi-langouste et sa macédoine de légumes 20.00 €/pièce
- Coquilles st-jacques 6.50 €/pièce

Les terrines

- Pintade au vin jaune et morilles 19.50 €/kg
- Terrine de la dent du chat (pistache, trompette et vin rouge) 19.50 €/kg

Les pâtés croûte

- Pâté croûte saumon farci à la mousseline de poisson et de légumes 26.00 €/kg
- Pâté croûte de veau aux morilles et foie gras 26.00 €/kg
- Pâté croûte de filet de canard aux figues 22.00 €/kg
- Pâté croûte pintade morilles et champignons 22.00 €/kg
- Pâté croûte de lièvre petits pois et morilles 22.00 €/kg

Les bouchées à la reine

- Bouchée à la reine 4.50 €/pièce
- Bouchée à la reine fruit mer 6.50 €/pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau 7.50 €/pièce

Les corsolettes

- Feuilletés aux morilles 9.50 €/pièce
- Feuilletés aux escargots 9.50 €/pièce
- Feuilletés aux St Jacques 9.50 €/pièce



Les plats

- Suprême de pintade aux morilles sauce foie gras 24.00 €/kg
- Cuisse de canette farcie (foie gras) sauce à l'orange 24.00 €/kg
- Turban de sole sauce à la roussette du BUGEY 24.00 €/kg
- Gratin aux fruits de mer 22.00 €/kg
- Civet chevreuil ou sanglier 22.00 €/kg

Les accompagnements

- Gratin dauphinois 12.50 €/kg
- Gratin de cardon 16.50 €/kg
- Gratin de courge 14.00 €/kg
- Marron confit 18.00 €/kg
- Endives meunières 14.00 €/kg
- Timbale de polenta portion 2.00 €/pièce
- Timbale de fondu de poireau aux girolles 2.50 €/pièce
- Timbale de pomme de terre portion 2.50 €/pièce
- Poires au vin rouge et aux épices 2.50 €/pièce

* Des plats sur mesure peuvent être commandés 15 jours minimum avant la date.

Environ 300g d'accompagnement par personne
Environ 350g de plat cuisiné par personne

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et 15h à 19h

Le dimanche et jours fériés de 8h à 12h

Fermeture le lundi

Fermeture le vendredi 25 décembre et vendredi 1er janvier

Le 24 et 31 décembre fermeture à 18h



Volailles Gibiers de NOËL



Les volailles

- Dinde fermière de l'Ain Label Rouge (3 à 4 kg) 14.50 €/kg
- Chapon fermier de l'Ain Label Rouge (3 à 4 kg) 14.50 €/kg
- Poularde fermière de l'Ain Label Rouge 13.50 €/kg
- Oie fermière de l'Ain Label Rouge (3.5 à 4.5 kg) 20.00 €/kg
- Chapon de pintade fermier de l'Ain Label Rouge 19.50 €/kg
- Poulet de Bresse 17.50 €/kg
- Canette "Prince des Dombes" 10.50 €/kg
- Pigeon 24.00 €/kg
- Caille des Dombes impériale 18.00 €/kg



Les volailles d'exceptions

- Chapon de BRESSE concours primé 62.50 €/kg
- Dinde de BRESSE 25.00 €/kg
- Poularde de BRESSE concours 47.00 €/kg

Les gibiers

- Lièvre 23.00 €/kg
- Lapin garenne (en peau) 10.50 €/kg
- Perdreau rouge 12.00 €/pièce
- Perdreau gris 17.00 €/pièce
- Faisan coq plumé 16.60 €/pièce
- Colvert 16.20 €/pièce
- Pigeon Ramier 13.50 €/pièce
- Cuissot de sanglier A/OS 23.00 €/kg
- Sauté de sanglier 25.00 €/kg
- Cuissot de cerf A/OS 25.00 €/kg
- Sauté de cerf 23.00 €/kg
- Pavé de cerf 48.50 €/kg
- Cuissot de chevreuil A/OS 28.50 €/kg
- Sauté de chevreuil 30.50 €/kg



Les foies gras crus

- Foie gras de canard des Landes éveiné frais 62.60 €/kg
- Foie gras de canard congelé éveiné des Landes 60.20 €/kg

Les produits frais farcis

- Rôti pintade (farce aux morilles ou Noël) 28.50 €/kg
- Rôti de dinde (farce aux morilles ou Noël) 25.00 €/kg
- Rôti de chapon (farce aux morilles ou Noël) 28.50 €/kg
- Cailles farcies crapaudine 36.00 €/kg
- Rôti de magret de canard farcies au foie gras 34.00 €/kg
- Tournedos de canard 27.00 €/kg
- Farce fine de Noël (marrons, trompettes, cognac, chair fine de porc et de veau) 15.00 €/kg
- Farce aux morilles (chair fine de porc et de veau, cognac et morilles) 17.00 €/kg

ATTENTION : le poids indiqué sur votre ticket est le poids des volailles non préparé.



Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et 15h à 19h
Le dimanche et jours fériés de 8h à 12h
Fermeture le lundi

Fermeture le vendredi 25 décembre et vendredi 1er janvier
Le 24 et 31 décembre fermeture à 18h

COMMANDEZ AU MAGASIN OU PAR TÉLÉPHONE

04.79.81.35.03

